Académie Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Diplôme Niveau 4

CODE RNCP 37491

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DATE DE PUBLICATION : 21/04/2023

Durée : 2 ans
Période : de septembre N à juin N+2
Volume horaire : 800h de formation au centre

Coût de la formation

Formation gratuite pour l'apprenti, prise en charge selon les modalités de financement de l'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prérequis

Cette formation s'adresse à des personnes titulaires :

- d'un CAP Boulanger
- et/ou d'une CS Boulangerie Spécialisée
- et/ou d'une MC Pâtisserie Boulangère
- et/ou d'un Bac Pro Boulanger/Pâtissier

Objectif de la formation

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.
Professionnel hautement qualifié, il prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il participe à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur).
Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits. Il connaît les principes généraux du développement durable. Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux (le tri sélectif des déchets, l'utilisation de produits biologiques ou équitables, etc.).

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel
- Cours théoriques et cours pratiques assurés par des formateurs diplômés (profil de formation et expérience disponible auprès de l'organisme de formation)
- Supports pédagogiques (cahier de recettes, …)
- Un plateau technique équipé de matériel récent
- Des salles de cours
- Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec le référent handicap.

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales
- Examens Blancs
- Evaluations en entreprise
- Visites en entreprises
- Carnet de liaison
- Modalités d'examen
- Modalités d'évaluation et de certification :

La certification est délivrée sur la base d'évaluations réalisées en contrôle en cours de formation (CCF) et d'épreuves ponctuelles, conformément au référentiel du Brevet Professionnel Boulanger (RNCP 37491).
Les évaluations sont organisées tout au long du parcours, en centre de formation et en entreprise.

- Enquête de satisfaction

Poursuite d'études

- Brevet de Maîtrise (niveau 5)

Débouchés

Le titulaire de ce Brevet Professionnel débute comme ouvrier boulanger.

Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte.

Consultez le taux d'insertion

Public visé

Jeunes souhaitant se professionnaliser dans le métier de boulanger et évoluer vers des fonctions de production, de gestion ou de management.

Conditions d'accès

Être titulaire d'un diplôme en boulangerie (CAP, Bac pro ou équivalent) et être autorisé à travailler en France.

Accessibilité : Notre centre de formation est accessible au public en situation de handicap.

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant nous vous invitons à contacter notre référente Handicap Estelle Mazuel à l'adresse suivante : e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Le programme est conforme au référentiel du Brevet Professionnel Boulanger (RNCP 37491).
Il est structuré en blocs de compétences professionnels et généraux.

- Bloc 1 : fabrication d'une commande
- Bloc 2 : technologie professionnelle
- Bloc 3 : sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
- Bloc 4 : environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- Bloc 5 : étude technique liée à l'activité professionnelle
- Bloc 6 : expression française et ouverture sur le monde
- Bloc 7 : langue vivante – anglais
- Bloc 8 : épreuve facultative de langue

Le référentiel détaillé est disponible sur demande ou consultable en ligne.

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
Possibilité de conserver les blocs pour une durée de 5 ans.
Aucune équivalence de diplôme, passerelles : pour plus d'informations, nous contacter.

Procédures et modalités d'admission

1. Information et candidature
Le candidat prend connaissance des informations relatives à la formation via le site internet ou sur demande auprès de l'organisme de formation.
Les informations relatives à la formation (objectifs, durée, modalités d'accès, délais d'accès, tarifs, accessibilité aux personnes en situation de handicap, modalités d'évaluation) sont communiquées préalablement à toute inscription.
Le candidat complète ensuite un dossier de candidature (téléchargeable ou transmis sur demande).
Les candidatures sont ouvertes à partir du mois de mars jusqu'à la rentrée.

2. Étude du dossier
Le dossier est analysé par l'équipe pédagogique afin de vérifier l'adéquation du profil du candidat avec les prérequis de la formation.

3. Entretien et positionnement
Le candidat est convoqué à un entretien de motivation et, si nécessaire, à un test de positionnement (théorique et/ou pratique).
Ce positionnement permet d'évaluer ses acquis, son projet professionnel et d'adapter, si besoin, le parcours de formation.
Les résultats du positionnement permettent, le cas échéant, une adaptation du parcours (durée, contenus, modalités pédagogiques).

4. Décision d'admission
À l'issue de cette étape, une réponse est communiquée au candidat.
En cas d'admission, les modalités d'entrée en formation sont précisées (contrat, planning, livret d'accueil…).
5. Contractualisation
L'inscription est définitive après signature du contrat d'apprentissage (ou de la convention de formation) et transmission des pièces administratives.

Délais d'accès :

Les entrées en formation sont organisées selon un calendrier de rentrée annuel.
Les candidatures sont ouvertes à partir du mois de mars.
Le délai d'accès dépend de la validation du dossier, du positionnement et de la signature du contrat d'apprentissage. Il peut varier de quelques semaines à plusieurs mois avant l'entrée en formation.

Statut, contrat et rémunération

Statut apprenti sous contrat d'apprentissage de 24 mois.

La rémunération mensuelle est calculée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge, de l'année d'étude et de l'antériorité du parcours de formation.

Pour plus d'informations cliquez ici.

Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage

Pour en savoir plus, cliquez ici.

Taux de réussite (2025-2026)	Taux de satisfaction[2] (2024-2025)
92 %	4.8 / 5

[2] Les indicateurs détaillés (bases de calcul, taux d'abandon, insertion et méthodologie) sont consultables sur la page :
« Indicateurs de Résultats - Année Scolaire 2024-2025 »

Lieu de formation
6 rue Marie Curie, 63360 Saint-Beauzire

Vos contacts
Elisabeth Las et Estelle Mazuel (référente handicap)
contact@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

maj 04/11/2026